

Kandierte Früchte 1

Kategorien: Früchte, Pralinen, Konfekt

Zutaten für: 1 Rezept

ERGIBT CA. 750 G

| | | |
|-----|-------|--------------------------------|
| 140 | Gramm | Zucker |
| 5 | Essl. | Wasser |
| | | Warmes Wasser |
| 185 | Gramm | Gemischte frische; Früchte ca. |

Anleitung:

Fruechte Z.B. Trauben, Mandarinenschnitze und Erd Fruechte waschen. Zucker und Wasser in einen schweren Topf geben. Bei niedriger Temperatur erhitzen. Gelegentlich umruehren, bis Der Zucker ganz Aufgeloest ist. Ohne Umruehren zum Kochen bringen. Kochen, bis Der Sirup eine blasse Karamelfarbe annimmt. Den Topf sofort vom Herd Nehmen und in eine Schuessel mit warmem Wasser stellen. Die einzelnen Fruechte oder Fruchtstuecke Vorsichtig in den Sirup Tauchen. Auf ein leicht gefettetes Kuchengitter Oder Backblech legen. Auskuehlen und hart werden lassen. Zum Servieren In kleine Petitfours-Formen legen. Die Fruechte innerhalb von 24 Stunden verzehren. Nicht im Kuehlschrank Lagern.